

PULENTA

E S T A T E

[WINEMAKERS SINCE 1912]

GRAN MALBEC 2012

NUESTRA FILOSOFÍA

«HACER UN GRAN VINO ES UN ACTO DE GENEROSIDAD, DE PENSAR SIEMPRE EN EL OTRO QUE LO DEGUSTARÁ. NUESTRA MISIÓN ES PRODUCIR SERIES LIMITADAS DE GRANDES VINOS, ELABORADOS CON ORGULLO EN ARGENTINA».

VIÑEDO

- UBICACIÓN: UVA PROVENIENTE DE VIÑEDOS DE FINCA «LA ZULEMA», AGRELO, LUJÁN DE CUYO Y «VIÑEDOS DE DON ANTONIO», VALLE DE UCO.
- ALTURA SOBRE EL NIVEL DEL MAR: 980 MTS EN VIÑEDOS DE AGRELO Y 1.200 MTS VALLE DE UCO.
- EXPRESA UNA MEZCLA DE CARACTERÍSTICAS PROPIAS DE CADA ZONA.
- COMPOSICIÓN: 100% MALBEC.
- ANTIGÜEDAD: PLANTADO EN 1992.
- RENDIMIENTO POR HECTÁREA: 8.000 BOTELLAS /HA.

COSECHA

- COSECHA: SEGUNDA QUINCENA DE MARZO DEL 2012.
- BRIX: 24,5°
- COSECHA MANUAL EN CAJAS DE 18 KG.

VINIFICACIÓN

- SELECCIÓN MANUAL DE RACIMOS Y GRANOS EN BODEGA.
- 48HS DE MACERACIÓN FRÍA A 8°C Y MACERACIÓN COMPLETA DURANTE 21 DÍAS.
- FERMENTACIÓN ALCOHÓLICA EN PEQUEÑOS TANQUES DE ACERO INOXIDABLE, ROLL FERMENTOR Y BARRICAS.
- FERMENTACIÓN MALOLÁCTICA ESPONTÁNEA EN BARRICAS.
- 18 MESES DE AÑEJAMIENTO EN BARRICAS DE ROBLE FRANCÉS NUEVAS.
- ALCOHOL: 14,5 %
- ACIDEZ TOTAL: 6,0 G/L (ÁCIDO TARTÁRICO).
- PH: 3,65
- AZÚCAR: 1, 80 G/L
- EMBOTELLADO: AGOSTO 2015
- PRODUCCIÓN: 2.500 CAJAS

NOTAS DE DEGUSTACIÓN

«ESTE VINO POSEE UN COLOR VIOLÁCEO INTENSO CON UN DESTACADO BRILLO. CON INTENSO AROMAS A FRUTILLAS Y ALGO DE CEREZAS, SE LOGRAN DESTACAR ADEMÁS ALGUNAS NOTAS A VAINILLA Y DELICADOS TOSTADOS APORTADOS POR SU PASO POR MADERA. EN BOCA ES UN VINO COMPLEJO DE BUENA ESTRUCTURA Y FINAL SUMAMENTE ARMONIOSO».



RUTA PROVINCIAL 86 KM 6,5 · ALTO AGRELO · MENDOZA, ARGENTINA · WWW.PULENTAESTATE.COM.AR

Safrá 2013. Prova em 22/04/2017. Puleta Estate, Mendoza.

PULENTA

E S T A T E

[WINEMAKERS SINCE 1912]

PULENTA ESTATE GRAN MALBEC 2012

OUR PHILOSOPHY

«MAKING A GREAT WINE IS AN ACT OF GENEROSITY, ALWAYS CONSIDERING THE ONE WHO WILL TASTE IT. OUR MISSION IS TO PRODUCE LIMITED SERIES OF GREAT WINE PROUDLY MADE IN ARGENTINA».

VINEYARD

- LOCATION: VINEYARDS FROM «LA ZULEMA» ESTATE, AGRELO, LUJÁN DE CUYO AND «VIÑEDOS DON ANTONIO» UCO VALLEY.
- ALTITUDE ABOVE SEA LEVEL: 980 METERS IN FINCA «EL CHICHE» AND 1.200 METERS IN UCO VALLEY.
- VARIETAL: 100% MALBEC.
- AGE: VINEYARDS PLANTED IN 1992.
- YIELD PER HECTARE: 8.000 BOTTLES/HA.

HARVEST

- HARVEST: MID-MARCH 2012.
- BRIX: 24,5°
- MANUAL HARVEST IN CASES OF 18 KILOS.

VINIFICATION

- MANUAL SELECTION OF BUNCHES AND GRAPES AT THE WINERY.
- 48 HOURS OF COLD MACERATION AT 8°C, AND COMPLETE MACERATION FOR 21 DAYS.
- FERMENTATION IN SMALL STAINLESS STEEL TANKS, ROLL FERMENTORS AND OAK BARRELS.
- SPONTANEOUS MALOLACTIC FERMENTATION IN BARRELS.
- 18 MONTHS AGING IN NEW FRENCH OAK BARRELS.
- ALCOHOL: 14,5%
- TOTAL ACIDITY: 6,0 G/L (TARTARIC ACIDITY).
- PH: 3,65.
- SUGAR: 1,80 G/L
- BOTTLED: AUGUST 2015.
- PRODUCTION: 2.500 CASES

TASTING NOTES

«THIS WINE HAS AN INTENSE, BRIGHT VIOLET COLOR. VIBRANT AROMAS OF BERRIES AND CHERRY, WITH DELICATE NOTES OF VANILLA DUE TO ITS OAK GAINING. THE PALATE IS HARMONIOUS AND COMPLEX WITH GOOD STRUCTURE AND LONG FINISH».



RUTA PROVINCIAL 86 KM 6,5 · ALTO AGRELO · MENDOZA, ARGENTINA · WWW.PULENTAESTATE.COM.AR

Safra 2013. Prova em 22/04/2017. Pulenta Estate, Mendoza.